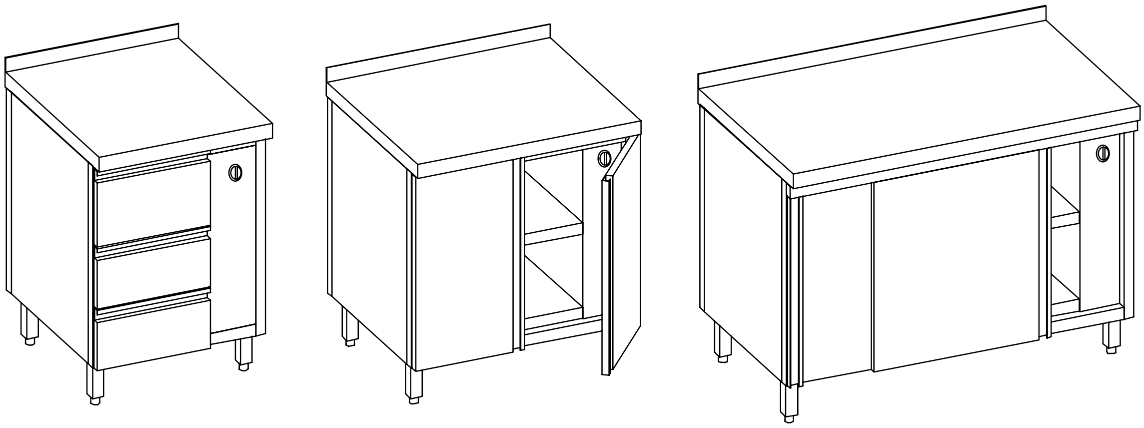
SALVIS Wärmeschränke
SALVIS Heating cabinets
SALVIS Armoires chauffantes

Gastroline



Betriebsanleitung
Operating Instructions
Mode d'Emploi

1. Benutzerhinweise

1.1 Hinweise zur Betriebsanleitung

Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise für eine ordnungsgemäße Bedienung und Installation.

Bewahren Sie die dem Gerät beiliegenden Dokumente immer griffbereit auf und geben Sie diese mit dem Gerät weiter.

Der Betreiber des Gerätes muss dafür sorgen, dass die Betriebsanleitung dem beauftragten Personal zugänglich ist.

1.2 Symbole vor dem Text

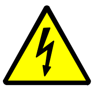
☞ Sie werden zu einer Handlung aufgefordert.

– Aufzählung, Auflistung

- Hinweise, Funktionsabläufe

Text ohne Symbol: Beschreibungen oder Erklärungen nach einer Überschrift.

1.3 Warnzeichen, Gefahrensymbole und Hinweissymbole



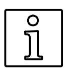
Gefahr! Hochspannung! Gefahr durch Stromschlag mit möglicher schwerer Körperverletzung oder Tod als Folge!



Vorsicht! Verletzungsgefahr, Beschädigungsgefahr! Warnung vor einer möglichen Körperverletzung, einem gesundheitlichen Risiko oder Sachschaden! Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen! Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!



Vorsicht! Warnung vor heißen Gegenständen und möglicher Körperverletzung durch Verbrennungen! Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen! Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!



Information! Hinweise mit besonders nützlichen Informationen und Tipps.

1.4 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

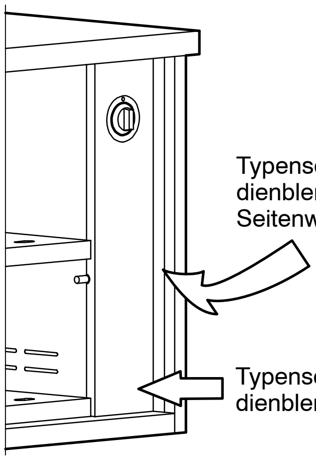


- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
  - von eingewiesenem Personal,
  - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
  - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck.
- Das Gerät darf nur zum Erwärmen und Warmhalten von Tellern, Tassen, Schüsseln und sonstigem temperaturbeständigen Geschirr verwendet werden.

Den Wärmeschrank nicht verwenden:

- Flüssigkeiten oder Speisen dürfen aus hygienischen Gründen nicht im Elektrowärmeschrank erwärmt, erhitzt oder warmgehalten werden.

1.5 Eintragen der Typenschilddaten



☞ Tragen Sie vor der Aufstellung des Gerätes die Typenschilddaten in die nachfolgenden Zeilen ein.

☞ Bitte geben Sie diese Daten an, wenn Sie eine Serviceleistung für das Gerät benötigen. Dies trägt zu einer schnelleren Bearbeitung Ihrer Fragen bei.

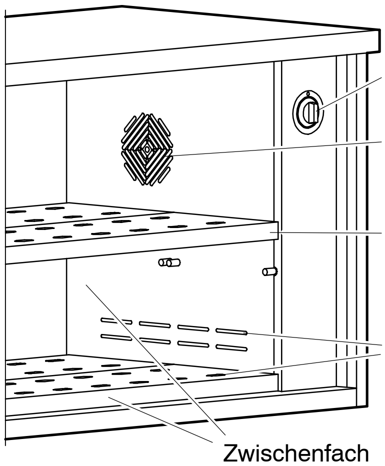
Typ: ______________________________

Baujahr: ______________________________

Maschinen-Nummer: ______________________________

Kilowatt (KW): ______________________________

2. Gerätebeschreibung



Die erzeugte Wärme in der Heizeinheit wird mit einem Umluftgebläse im Wärmeschrank zur Zwangs-Zirkulation gebracht.

Die Luft wird an den oberen Lüftungsschlitzen angesaugt und unten ausgeblasen.

Der Drehschalter befindet sich rechts im Wärmeschrank.

Mit dem Drehschalter wird das Gerät eingeschaltet und die Temperatur eingestellt. Die Temperatur wird thermostatisch geregelt (Temperaturbereich 30 bis 85°C).

Der Wärmeschrank ist wahlweise ausgestattet mit Schiebetüren, Flügeltüren oder Schubladen.

3. Sicherheitshinweise



- Beachten Sie die Vorschriften und Regeln der Berufsgenossenschaften!

Verletzungsgefahr

- Verbrennungsgefahr! Der Innenraum und die Geräteoberflächen werden heiß!
- Verbrennungsgefahr! Heißes Geschirr! Schutzhandschuhe und geeignete Arbeitskleidung tragen!
- Quetschgefahr! Fassen Sie zum Öffnen und Schließen der Schiebe-, Flügeltür oder Schublade nur in die Griffmulde oder Griffleiste. Sonst besteht Gefahr, dass Sie sich die Finger zwischen Korpus und Türe oder Schubladenblende einklemmen.
- Das Gerät gegen Umfallen sichern, z. B. durch Befestigung an der Wand, am Boden oder an daneben stehenden Geräten. Sonst Kippgefahr bei vollen ausgezogenen Schubladen oder durch Aufstützen von Personen an geöffneten Flügeltüren. Für Geräte auf Rollen, am Verwendungsort, Sicherungsvorrichtungen gegen Umkippen anbringen.

Brandgefahr, Explosionsgefahr

- Keine entzündbare Gegenstände in den Wärmeschrank legen.

Beschädigungsgefahr

- Keine nassen Gegenstände in den Wärmeschrank legen.
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Bedienblenden und Geräteverkleidungen nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört die Elektrik und Elektronik!
- Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch haftet allein der Benutzer.
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Kapitel 7. Seite 8 „Störungen und Abhilfe“ beseitigen können, das Gerät ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.
- Nach längeren Stillstandzeiten das Gerät durch einen Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.

Ermittlung und Beurteilung von Gefährdungen nach dem Arbeitsschutzgesetz

- Nach dem Arbeitsschutzgesetz hat der Arbeitgeber zu beurteilen, welche Gefährdungen für die Beschäftigten mit der Arbeit verbunden sind und welche Maßnahmen des Arbeitsschutzes erforderlich sind. Beachten Sie hierzu die Hinweise der Berufsgenossenschaft für Großküchen!
- Der Arbeitgeber muss die persönlichen Schutzausrüstungen benennen und bereitstellen.

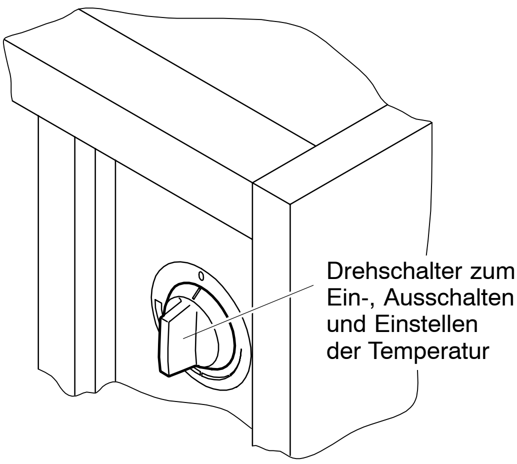
4. Inbetriebnahme

☞ Kartons, Folien und Zwischenböden aus dem Gerät entnehmen.

☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.

☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.
- Reinigung siehe Seite 7 Kapitel 6.

☞ Zwischenböden einsetzen.



Gerät einschalten und vorheizen

Einstellbereich: Ca. 30 bis 85°C.

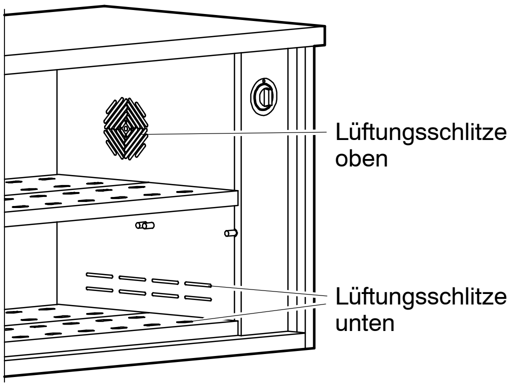
- ⚠ **Verbrennungsgefahr!** Vorsicht, der Drehschalter kann heiß sein!

☞ Das Gerät durch Drehen des Drehschalters einschalten und auf die gewünschte Temperatur einstellen.
- Die Heizung und das Umluftgebläse sind in Betrieb.
- Das Vorheizen ohne Geschirr dauert ca. 15 Minuten.
- Die Aufheizzeit ist abhängig von der Gerätelänge, Heizleistung, Beschickungsmenge und der voreingestellten Temperatur.
- Um Energie zu sparen, die Türen oder Schubladen nicht unnötig offen stehen lassen.

Gerät beschicken



- **Verbrennungsgefahr!** Der Innenraum ist heiß! Schutzhandschuhe und geeignete Arbeitskleidung tragen!



☞ Wärmeschrank mit Geschirr beschicken und gleichmäßig verteilen.

- Damit die Wärmezirkulation nicht behindert wird,
  - die Lüftungsschlitze an der Heizeinheit nicht abdecken oder zustellen.
  - etwas Abstand zwischen den Geschirrstabeln vorsehen.

☞ Türen oder Schubladen des Wärmeschrankes schließen.

Geschirr entnehmen



- **Verbrennungsgefahr!** Der Innenraum und das Geschirr ist heiß! Schutzhandschuhe und geeignete Arbeitskleidung tragen!

5. Betriebsschluss

☞ Drehschalter auf 0-Stellung drehen.

- Das Umluftgebläse und die Heizung ist abgeschaltet.

☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 6. ”Reinigung und Pflege”.

☞ Bei längeren Betriebspausen den bauseitigen elektrischen Hauptschalter abschalten.

6. Reinigung und Pflege

Hinweise

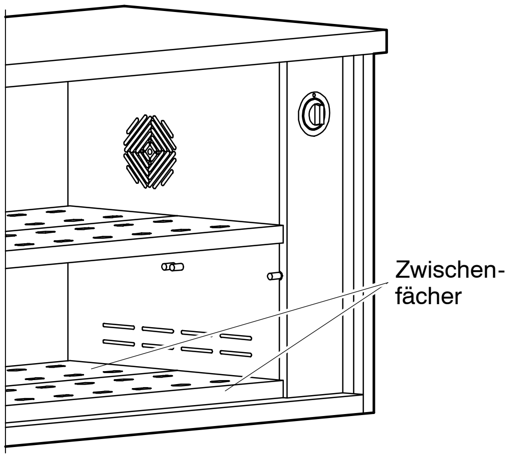
- Das Gerät nur im ausgeschalteten und abgekühlten Zustand reinigen!
- Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende und Drehschalter bringen!
- Edelstahlflächen nicht verkratzen oder mit anderen Metallen in Kontakt kommen lassen.
- Keine scheuernden Putzmittel und beschädigte Reinigungsschaber verwenden! Sie erzeugen Kratzer.
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Bedienblenden und Geräteverkleidungen nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört die Elektrik und Elektronik!
- Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf, Würzmischungen in Kontakt kommen, weil sonst die Schutzschicht angegriffen wird. Edelstahlflächen nach Gebrauch reinigen und trockenreiben.

Reinigungs- und Pflegemittel

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst.
Das sind z. B.:

– Fettlösende Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlreiniger,
– konservierende Edelstahlpflegemittel.

● Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!



Entnehmen der Zwischenfächer

☞ Zur Reinigung des Innenraumbodens die beiden Zwischenfächer anheben und entnehmen.

Edelstahlflächen reinigen

☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.

☞ Nach der Anwendung von scharfen Reinigungsmitteln die gereinigten Teile und Flächen, ohne Verwendung von Reinigungsmitteln, gründlich mit einem sauberen feuchten Spültuch abwischen. Anschließend die Flächen gründlich trockenreiben.

7. Störungen und Abhilfe

Sollten an diesem Gerät Störungen auftreten, so überprüfen Sie diese bitte anhand folgender Tabelle:

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Nach dem Einschalten erfolgt kein Heizvorgang und der Lüfter läuft nicht.	Hauptschalter vor dem Gerät nicht eingeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Die gesamte Stromversorgung fehlt.	Energieversorgungsunternehmen benachrichtigen.
	Die Netzsicherung hat abgeschaltet.	Eventuelle Fehler im Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten.
	Lüfter oder Heizung defekt.	Kundendienst benachrichtigen.
Nach dem Einschalten erfolgt kein Heizvorgang.	Der Sicherheitsthermostat hat wegen Überhitzung abgeschaltet.	Kundendienst benachrichtigen.
	Ist der Sicherheitsthermostat unter -5 Grad C abgekühlt, z. B. während des Transports bei Frost, schaltet der Sicherheitsthermostat ab.	Bei Abkühlung in Minusgraden: Den Fühler des Sicherheitsthermostats auf über +5 Grad C erwärmen lassen, damit eine selbsttätige Wiedereinschaltung erfolgen kann.

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

– das Gerät ausschalten und vom Elektro-Netz trennen,
– Gehäuse nicht öffnen,
– Kundendienst benachrichtigen.

8. Technische Daten

Systemschlüssel-Bezeichnungen	**MAUWT MHUWT VMUWT**	**MAUWF MHUWF VMUWF BPGWF**	**MAUWS MHUWS**	**TLUWT ELUWT TLGWT TWGWT**	**TLUWF ELUWF BPGWF TLGWF**	**TLUWS ELUWS**
Ausführung	Schiebetüren	Flügeltüren	Schubladen	Schiebetüren	Flügeltüren	Schubladen
Elektrischer Anschluss	230 V 1 N 50/60 Hz					
Gesamtanschlusswert	1,55 kW / 3,05 kW	1,55 kW		1,55 kW / 3,05 kW	1,55 kW	
Absicherung	16 A					
Umgebungstemperatur	+5 bis +40°C					
Geräteräusch	≤ 70 dB (A)					

9. Transport, Aufstellung

9.1 Überprüfen auf Transportschäden

☞ Verpackung und Gerät auf Transportschäden überprüfen.

☞ Bei Verdacht auf Transportschäden unverzüglich Ihren Fachhändler / Spediteur benachrichtigen!

9.2 Transport



- Vor dem Transport Schiebetüren/Flügeltüren/Schubladen gegen Öffnen sichern.
- Bei Transport von Hand das Gewicht des Gerätes beachten. Entsprechende Anzahl Personen vorsehen und geeignete Hilfsmittel wie z. B. Tragehilfen und Schutzhandschuhe verwenden.
- Bei Transport mit Hubwagen den Boden nicht verbiegen. Deshalb bei entsprechender Länge und Gewicht des Wärmeschrankes den Hubwagen nicht in der Mitte des Wärmeschrankes ansetzen!
- Während des Transportes das Gerät gegen Umkippen sichern!
- Vor der endgültigen Aufstellung alle Schutzfolien vom Gerät abziehen. Kleberückstände mit Reinigungs- oder Waschbenzin entfernen.

9.3 Aufstellen

- Lassen Sie die Aufstellung und Einweisung der Geräte vom autorisierten Kundendienst durchführen.

Aufstellvorschriften beachten

- Beachten Sie die örtlichen küchentechnischen Vorschriften.
- Die Installationen müssen nach den Installationsanweisungen des Herstellers und nach den anerkannten Regeln der Technik durchgeführt werden.
- Beachten Sie die Arbeitssicherheits-Informationen von der Berufsgenossenschaft.

Wahl des Aufstellortes

- Das Gerät nicht auf brennbaren Flächen oder an brennbaren Wänden aufstellen.
- Das Gerät darf nur in Innenräumen aufgestellt und betrieben werden.

Abstände einhalten

- Ausreichend Bewegungsflächen für die Bedienung berücksichtigen! Auch so, dass während dem Bedienen des Gerätes keine Gefährdung durch versehentliches Anstoßen an Personen erfolgt.
- Abstände zu Kühlmöbeln vorsehen, sonst höherer Energieverbrauch der Kältemaschinen.

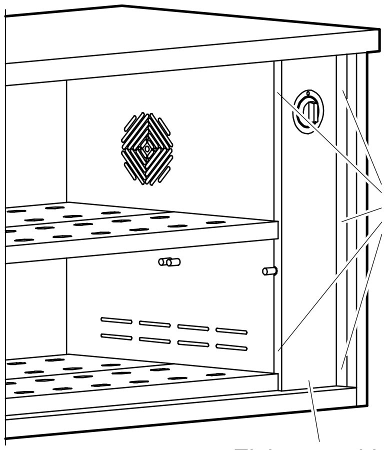
Aufstellen

- Das Gerät waagerecht aufstellen. Kleinere Unebenheiten mit den verstellbaren Schraubfüßen ausgleichen. Bei falscher Aufstellung können z. B. Schiebetüren klemmen.
- Das Gerät gegen Umfallen sichern, z. B. durch Befestigung an der Wand, am Boden oder an daneben stehenden Geräten. Sonst Kippgefahr bei vollen ausgezogenen Schubladen oder durch Aufstützen von Personen an geöffneten Schiebetüren. Für Geräte auf Rollen, am Verwendungsort, spezielle Sicherungsvorrichtungen gegen Umkippen anbringen.
- Alle Kartons, Verpackungsmaterialien, Dokumente und Zubehörteile aus dem Innenraum entnehmen.

10. Elektrischer Anschluss

- Der Elektroanschluss muss von einem zugelassenen Elektro-Installateur vorgenommen werden
  - nach den geltenden Bestimmungen VDE 0100 und
  - den Bestimmungen der zuständigen Energieversorgungsunternehmen.
- Achtung! Die genannten Normen gelten für Deutschland. In allen anderen Ländern sind die entsprechenden landesspezifischen Normen und Vorschriften zu beachten.
- Ein elektrischer Hauptschalter muss leicht zugänglich vorgeschaltet werden. Der Schalter muss das Gerät wirksam und allpolig vom Netz trennen. Die Kontaktöffnung muss dabei mindestens 3 mm betragen.
- Weisen Sie den Betreiber und das Bedienpersonal ein, wo sich der bauseitige elektrische Hauptschalter für das Gerät befindet, damit das Gerät bei Gefahren für den Benutzer gefahrlos ausgeschaltet werden kann.
- Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen den Einbau eines Fehlerstrom-Schutzschalters.
- Schließen Sie das Gerät nicht sofort ans Elektro-Netz an, wenn es gerade aus einer kalten Umgebung in einen warmen Raum transportiert wurde.
  In diesem Fall kann Kondensation innerhalb des Gerätes entstehen, durch die die Elektrik beschädigt werden kann.
  Warten Sie etwa zwei Stunden, bis sich das Gerät der Raumtemperatur angepasst hat.
- Beschädigte Geräte dürfen nicht angeschlossen werden!

Anschlussleitungen anklemmen



☞ Schrauben entfernen.

☞ Bedienblende öffnen.

- Für den elektrischen Anschluss, die Daten auf dem Typenschild beachten.

- Netzanschlusskabel Typ H07RN-F, nach VDE-Norm verwenden.

☞ Netzanschlusskabel
  - durch den Gehäuseboden hindurchführen,
  - mit der Zugentlastung befestigen und
  - nach Schalt-/Stromlaufplan anschließen.

☞ Das Gerät an das Potentialausgleichsystem anschließen.

- Die Wirksamkeit muss nach VDE 0190 geprüft sein.

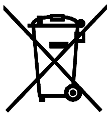
☞ Nach dem Anschließen Bedienblende schließen und festschrauben.

11. Wartung

- Lassen Sie an diesem Gerät eine regelmäßige Inspektion und Wartung durchführen. Wartungsarbeiten sind: Z. B. Sicherheits-, Funktions- und Dichtigkeitsprüfungen.
- Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von Elektro-Fachleuten durchgeführt werden.
- Nur Original-Zubehör und Original-Ersatzteile verwenden!
- Wir empfehlen Ihnen einen Wartungsvertrag mit dem Kundendienst abzuschließen.

12. Hinweise zur Entsorgung

- Vor dem Demontieren das Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern. Anschließend das Netzkabel an der Netzanschlussdose und am Gerät abklemmen.
- Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.



- Beachten Sie im Falle einer Entsorgung des Gerätes die jeweiligen gesetzlichen Vorschriften.
- Gewerbliche Elektrogeräte dürfen nicht in die kommunale Abfallentsorgung gelangen oder mit dem Hausmüll entsorgt werden.

13. EG-Konformitätserklärung

Diese Erklärung bezieht sich nur auf die Maschinen in dem Zustand, in dem sie in den Verkehr gebracht wurden. Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn das Produkt ohne Zustimmung umgebaut oder verändert wird.

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichneten Maschinen aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart, sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Bestimmungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG entsprechen. Die Maschinen entsprechen zusätzlich den Bestimmungen der Richtlinie 2006/95/EG über elektrische Betriebsmittel und 2004/108/EG über elektromagnetische Verträglichkeit.

Maschinentypen

Wärmeschrank WS- ... ...

Angewandte harmonisierte EN-Normen

EN 60335–2–49:2009-04
EN 55014 –1:2007–06 –2:2002–08
EN 61000–3–2:2006–10
EN 61000–3–11:2001–04
EN 62233:2008–08

Dokumentationsbevollmächtigter

SERVATOR ServiceLine GmbH, Thomas Schmalz,
Wilhelm-Frank-Straße 36, D-97980 Bad Mergentheim

1. User guide

1.1 Information concerning the operating instructions

Read the operating instructions thoroughly before using the appliance for the first time.

The operating instructions provide important information concerning correct operation and installation.

Always keep the documents included with the appliance close at hand and pass these on with the appliance.

The owner of the appliance must ensure that the operating instructions are accessible to personnel assigned to operate the appliance.

1.2 Symbols preceding the text

☞ You are instructed to do something.

– Enumeration and listing

● Instructions and processes

Text without a symbol: Descriptions or explanations following a heading.

1.3 Warning signs, hazard symbols and information symbols

Danger! Caution, high voltage! Risk of electric shock which may cause serious injury or death!

Caution! May cause injury, damage! Warns against the risk of injury, a health risk or damage to property! Wear protective clothing, protective gloves and safety goggles! Take appropriate precautions!

Caution! Warns against hot objects and possible injury caused by burns! Wear protective clothing, protective gloves and safety goggles! Take appropriate precautions!

Information! Notes which provide especially useful information and tips.

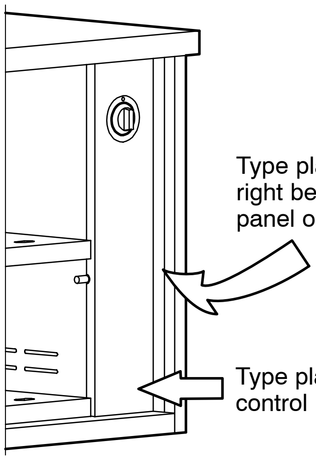
1.4 Intended use

- The appliance is designed for commercial use and may only be operated
  - by trained personnel,
  - if the appliance is supervised,
  - for the purpose designated in the operating instructions.
- The appliance may only be used to warm and keep warm plates, cups, bowls and other temperature resistant china.

Purposes for which the heating cabinet may not be used:

- For hygiene reasons, liquids or food may not be warmed, heated or kept warm in the electric heating cabinet.

1.5 Documenting the type plate data



☞ Enter the type plate data below before setting up the appliance.

☞ Please provide these data if you need service for the appliance. This will speed up the processing of your questions.

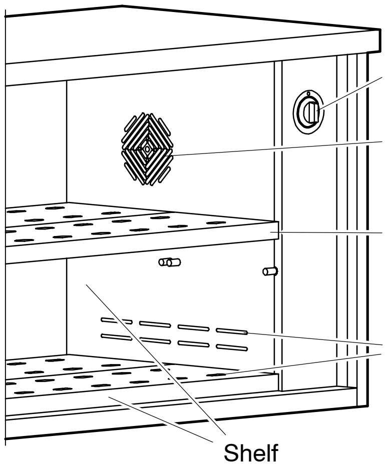
Model: ______________________________

Year of manufacture: ______________________

Appliance no.: _________________________

Kilowatt (KW): _________________________

2. Description of the appliance



The heat generated in the heating unit is force circulated by a circulation fan in the heating cabinet.

Air is sucked in at the top air vent and blown out at the bottom.

The rotary switch is located on the right in the heating cabinet.

The rotary switch is used to switch on the appliance and to set the temperature. The temperature is regulated by a thermostat (temperature range from 30 to 85°C).

The heating cabinet can be equipped, as desired, with sliding doors, folding doors or drawers.

3. Safety instructions

- Observe the rules and regulations specified by professional associations!

Risk of injury

- Risk of burns! The appliance’s interior and surfaces become hot!
- Risk of burns! Hot china! Wear protective gloves and suitable work clothing!
- Crush hazard! Only use the recessed grips or the handles to open and close the sliding doors, folding doors or drawers. Otherwise, there is a risk of catching your fingers between the cabinet body and the doors or the drawer front.
- Secure the appliance against tipping, e.g. by securing it to the wall, to the floor or to a neighbouring appliance. Otherwise, there is a risk that it may tip over when the drawers are fully retracted or if someone leans against opened folding doors. For appliances on castors, anchor the appliance wherever it is used to secure it against tipping.

Risk of fire, explosion!

- Do not place flammable objects into the heating cabinet.

Risk of damage

- Do not place wet objects into the heating cabinet.
- Do not spray or clean the appliance with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or steam cleaners!
- Do not spray foam cleaner on the appliance's control panels and cladding! The foam cleaner gets into the smallest of cracks and destroys the electrical and electronic systems!
- The user alone is responsible for damage caused by any use contrary to the intended use.
- If you cannot correct malfunctions as explained on page 7., in Chapter 17, "Troubleshooting", switch off the appliance and notify Customer Service.
- If the appliance has not been used for some time, have it function checked by Customer Service .

Determination and assessment of hazards in accordance with the German Health and Safety at Work Act

- According to the German Health and Safety at Work Act, the employer must assess the presence of work hazards which may affect those occupied with the work and what health and safety measures are necessary. Observe the information provided by the employers' liability insurance association for commercial kitchens!
- The employer must specify and provide the personal protective equipment.

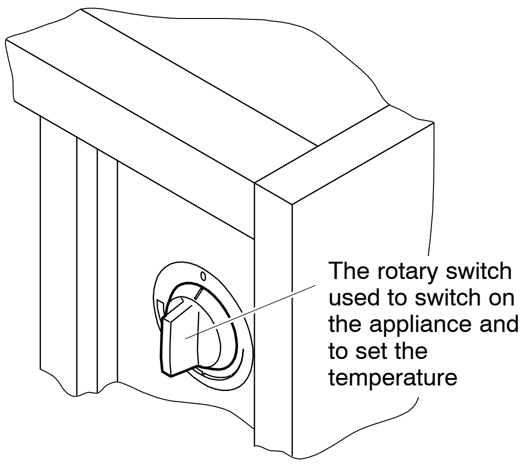
4. Commissioning

☞ Take packages, foils and shelves out of the appliance.

☞ Clean the appliance with a grease-cutting cleaning agent before using it for the first time.

☞ Dry cleaned parts and surfaces with a soft cloth.
- For cleaning, see page 16 in Chapter 6.

☞ Put shelves in place.



Switching on and preheating the appliance

Setting range: approx. 30 to 85°C.

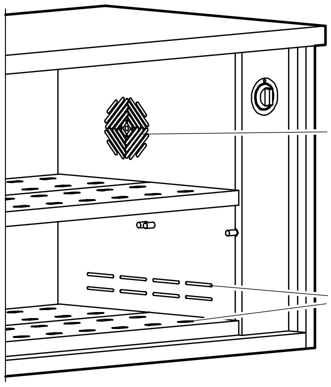
-  **Risk of burns!** Caution, the rotary switch can become hot!

☞ Switch on the appliance by turning the rotary switch and set the appliance to the desired temperature.
- The heating and the circulation fan are now operational.
- Preheating without china takes approx. 15 minutes.
- The time required for preheating depends on the appliance's length, the heat output, how full the appliance is and the pre-set temperature.
- To save energy, do not leave doors or drawers open unnecessarily.

Filling/loading the appliance



- **Risk of burns!** The interior is hot! Wear protective gloves and suitable work clothing!



☞ Load the heating cabinet with china, distributing the china evenly.

- So that the heat circulation is not obstructed,
  - do not cover or block the heating unit's air vents.
  - provide for some space between the stacks of china.

☞ Close the heating cabinet's doors or drawers.

Removing china



- **Risk of burns!** The interior and the china are hot! Wear protective gloves and suitable work clothing!

5. At the end of the working day

☞ Turn the rotary switch to the 0 position.

- This switches the circulation fan and the heating off.

☞ Clean the appliance. See the following Chapter 6., ”Cleaning and Care”.

☞ Switch off the electric mains switch if the appliance is not likely be used again for an extended period of time.

6. Cleaning and Care

Instructions

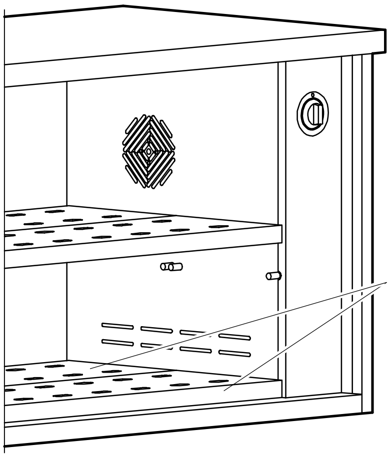
- The appliance must be switched off and cool before cleaning is begun!
- Do not use caustic cleaners on the control panel or on the rotary switch!
- Do not scratch stainless steel surfaces or let them come into contact with other metals.
- Do not use scouring cleaning agents or damaged cleaning scrapers! These cause scratches.
- Do not spray or clean the appliance with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or steam cleaners!
- Do not spray foam cleaner on the appliance's control panels and cladding! The foam cleaner gets into the smallest of cracks and destroys the electrical and electronic systems!
- Stainless steel may not come into prolonged contact with concentrated acids, essence of vinegar, salt solution, mustard or spice mixtures. Prolonged contact with these substances will damage the protective coating. After use, clean and rub dry stainless steel surfaces.

Cleaning and care products

Suitable cleaning agents and care products can be obtained from your Customer Service agent. These include the following:

- grease-cutting cleaning agents or special stainless steel cleaners,
- protective stainless steel cleaners.

- Observe the instructions provided by the cleaning product’s manufacturer!



Removing the shelves

☞ To clean the interior floor, lift and remove both shelves.

Cleaning stainless steel surfaces

☞ Clean stainless steel surfaces with a grease-cutting cleaning agent or with a special stainless steel cleaning agent.

☞ If aggressive cleaning agents have been used, thoroughly wipe down the cleaned components and surfaces with a clean, damp dish cloth, without the use of a cleaning agent. Then thoroughly rub the surfaces dry.

7. Troubleshooting

Check any faults in the appliance against the following table:

Fault	Possible cause	Remedy
When switched on, the appliance does not warm up and the fan does not operate.	Mains switch, upstream from the appliance (between the mains and the appliance), is not switched on.	Switch on mains switch.
	There is no power supply.	Inform the electric power supply company.
	The mains fuse has tripped.	Have possible appliance faults checked by an authorised Customer Service agent. Reset mains fuse.
	Fan or heating is defective.	Notify Customer Service.
When switched on, the appliance does not warm up.	The safety thermostat has switched off due to overheating.	Notify Customer Service.
	The safety thermostat switches off if it has cooled to below -5 degrees C, e. g. during transport in frosty conditions.	If the safety thermostat has cooled to below 0 degrees: Let the safety thermostat’s sensor warm to above +5 degrees C so that the safety thermostat switches on again on its own.

If you cannot remedy the fault,

- switch off the appliance and disconnect it from the power source,
- do not open the housing,
- notify Customer Service.

8. Technical specifications

System codes	**MAUWT** **MHUWT** **VMUWT**	**MAUWF** **MHUWF** **VMUWF** **BPGWF**	**MAUWS** **MHUWS**	**TLUWT** **ELUWT** **TLGWT** **TWGWT**	**TLUWF** **ELUWF** **BPGWF** **TLGWF**	**TLUWS** **ELUWS**
Version	Sliding doors	Folding doors	Drawers	Sliding doors	Folding doors	Drawers
Electrical connection	230 V 1 N 50/60 Hz					
Total connected load	1.55 kW / 3.05 kW	1.55 kW		1.55 kW / 3.05 kW	1.55 kW	
Fuse	16 A					
Ambient temperature	+5 to +40°C					
Appliance noise level	≤ 70 dB (A)					

9. Transport, installation

9.1 Check for transport damage

☞ Check packaging and appliance for transport damage.

☞ If transport damage is suspected, immediately notify your dealer / forwarding agent!

9.2 Transport



- Secure sliding doors/folding doors/drawers against opening before transportation.
- Take the appliance's weight into account when transporting manually. Provide the necessary number of persons and use suitable aids such as, for example, lifting aids and protective gloves.
- When using a forklift, lift in such a way that the floor does not twist. For this reason, do not lift the appliance from the centre of the heating cabinet if the length and weight of the forklift make it possible to lift the appliance from another point!
- Secure the appliance so that it does not tip during transportation!
- Remove all protective foils from the appliance before final installation. Remove residual adhesive with cleaner or white spirit.

9.3 Installation

- Have the authorised Customer Service agent set up and install the appliance and provide instruction.

Observe installation requirements

- Please observe local regulations governing kitchens.
- Installation must be carried out in accordance with the manufacturer's assembly instructions and in accordance with accepted engineering practice.
- Observe the health and safety information provided by the employers' liability insurance association.

Selecting the installation site

- Do not set up the appliance on flammable surfaces or against flammable walls.
- The appliance may only be set up and operated indoors.

Maintain clearances

- Provide enough working space for service personnel! This also ensures that the appliance does not accidentally obstruct personnel during operation.
- Keep away from cooling equipment to prevent cooling equipment from having to use more energy to cool.

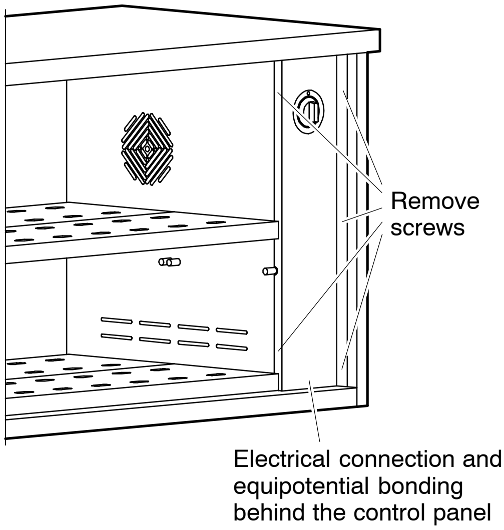
Installation

- Set up the appliance so that it is level. Use the adjustable feet to compensate for minor unevenness. Sliding doors, for example, can jam if the appliance is set up incorrectly.
- Secure the appliance against tipping, e.g. by securing it to the wall, to the floor or to a neighbouring appliance. Otherwise, there is a risk that it may tip over when the drawers are fully retracted or if someone leans against opened folding doors. For appliances on castors, install special anchors wherever the appliance is used to secure it against tipping.
- Remove all packages, packaging material, documents and accessories from the interior.

10. Electrical connection

- Electrical connection must be carried out by a qualified electrician
  - in accordance with the applicable VDE 0100 directives and
  - the rules and regulations of the relevant power supply company.
- Caution! The standards referred to apply to Germany. In other countries, observe the locally applicable standards and rules and regulations.
- An electrical mains switch must be easily accessible upstream from the appliance (between the mains and the appliance). The switch must effectively disconnect the appliance from the mains at all poles. The contact opening must be at least 3 mm.
- Inform the owner and operating personnel of the location of the mains switch for the appliance so that in the event of danger, the appliance may be switched off without risk to the user.
- For safety reasons, we recommend installing a residual current circuit breaker.
- Do not immediately connect the appliance to the electrical power if it has just been brought into a warm room from a cold environment.
  Condensate may have formed in the appliance, which could damage the appliance if it is connected to the electrical power.
  Wait around two hours until the appliance has adjusted to the temperature in the room.
- Damaged appliances may not be connected!

Connecting cables



☞ Remove screws.

☞ Open the control panel.

- Observe the data on the type plate when making the electrical connection.
- Use type H07RN-F power cord in accordance with the VDE standard.

☞ Power cord
- run through the housing floor,
- secure with the cord grip and
- connect in accordance with the circuit diagram.

☞ Connect the appliance to the equipotential bonding system.

- Its effectiveness must be checked in accordance with VDE 0190.

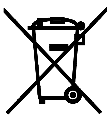
☞ Once cables have been connected, close the control panel and replace and tighten the screws.

11. Maintenance

- Have the appliance inspected and serviced on a regular basis. Maintenance tasks include: safety, function and leak testing, for example.
- Installation, service and repair tasks may only be carried out by qualified electricians.
- Use only original accessories and spare parts!
- We recommend concluding a service contract with Customer Service.

12. Information on waste disposal

- Before disassembling the appliance, switch off the appliance at the mains and safeguard it against being switched back on. Then disconnect the mains cable from the mains socket and from the appliance.
- Old appliances are not worthless rubbish! Valuable raw materials can be reclaimed as a result of environmentally friendly waste disposal.



- Observe the relevant legal requirements when disposing of the appliance.
- Commercial electrical appliances may not enter the municipal waste disposal system or be disposed of with household waste.

13. EC Declaration of Conformity

This declaration relates only to the appliances in the condition in which they were placed on the market. The declaration loses its validity if the product has been converted or modified without consent.

We hereby declare that the machines identified below comply with the relevant provisions of the Machinery Directive 2006/42/EC on the basis of their design and construction and in the versions placed on the market by us. The machines additionally comply with the provisions of Directive 2006/95/EC concerning low voltage electrical equipment and 2004/108/EC concerning electromagnetic compatibility.

Machine types

Heating cabinet WS- ... ...

Applied harmonised EN standards

EN 60335−2−49:2009-04
EN 55014 −1:2007−06 −2:2002−08
EN 61000−3−2:2006−10
EN 61000−3−11:2001−04
EN 62233:2008−08

Documentation representative

SERVATOR ServiceLine GmbH, Thomas Schmalz,
Wilhelm-Frank-Strasse 36, D-97980 Bad Mergentheim, Germany

1. Indications pour les utilisateurs

1.1 Informations concernant le mode d'emploi

Lisez attentivement le présent mode d'emploi, avant de mettre l'appareil en service.

Ce mode d'emploi contient des informations importantes concernant l'utilisation et l'installation correctes de l'appareil.

Conservez toujours la documentation jointe à l'appareil à portée de main. Si vous revendez celui-ci, remettez également cette documentation à son nouveau propriétaire.

L'exploitant de l'appareil doit veiller à ce que le personnel mandaté ait accès au mode d'emploi.

1.2 Symboles avant le texte

☞ Ils invitent à une action.

– Enumération, listage

● Remarques, procédures

Texte sans symbole : descriptions ou explications après un titre.

1.3 Avertissements, symboles de danger et remarques

Danger ! Haute tension ! Risque de blessure grave ou de mort par choc électrique !

Prudence ! Risque de blessure, risque d'endommagement ! Signale un risque de blessure, de dommage ou une atteinte à la santé ! Porter des gants, des vêtements et des lunettes de protection ! Procéder avec prudence !

Prudence ! Signale des objets chauds et des risques de brûlure ! Porter des gants, des vêtements et des lunettes de protection ! Procéder avec prudence !

Information ! Remarques avec des informations particulièrement utiles et conseils.

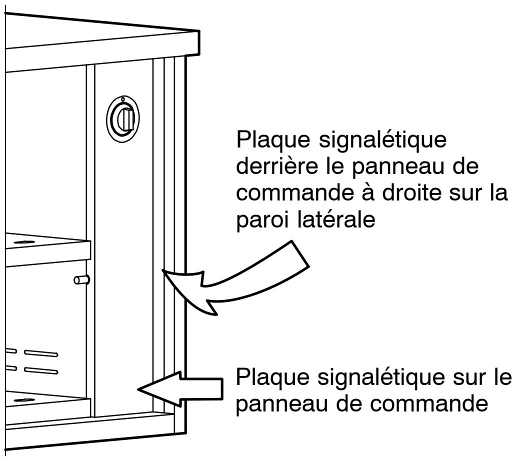
1.4 Utilisation conforme

- L'appareil est conçu pour une utilisation industrielle et ne peut être utilisé que
  - par des personnes qualifiées,
  - lorsque l'appareil est sous surveillance,
  - pour l'usage stipulé par le mode d'emploi.
- L'appareil doit uniquement être utilisé pour réchauffer et tenir au chaud les assiettes, tasses, bols et autres récipients résistants à la température.

Ne pas utiliser l'armoire thermique :

- les liquides ou plats ne doivent pas être réchauffés, chauffés ou tenus au chaud dans l'armoire électro-thermique pour des raisons d'hygiène.

1.5 Saisie des données de la plaque signalétique



☞ Avant d'installer l'appareil, inscrivez les caractéristiques de la plaque signalétique sur les lignes suivantes.

☞ Veuillez indiquer ces données lorsque vous contactez le service client. Ceci permet un traitement plus rapide de vos demandes.

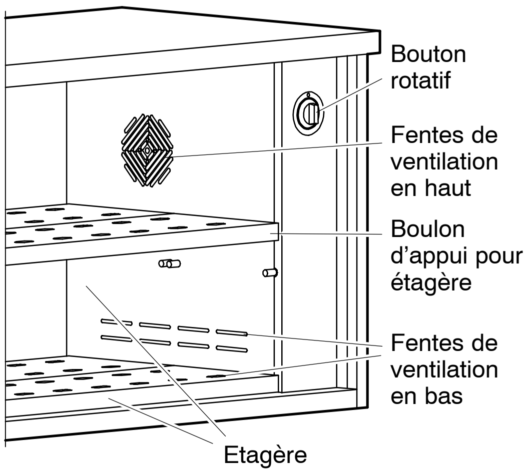
Type : ______________________________

Année de construction : __________________

Numéro de machine : ___________________

Kilowatt (KW) : _______________________

2. Description de l'appareil



La chaleur générée dans l'unité de chauffage est transférée dans l'armoire thermique par une soufflante à air pulsé pour la circulation forcée.

L'air est aspiré par les fentes de ventilation supérieures et évacué par le bas.

Le bouton rotatif est situé à droite de l'armoire thermique.

Le bouton rotatif permet d'allumer l'appareil et de régler la température. La température est réglée thermostatiquement (plage de températures 30 à 85°C).

L'armoire thermique est équipée au choix de portes coulissantes, de portes battantes ou de tiroirs.

3. Consignes de sécurit

- Respectez les prescriptions et les règles des associations professionnelles !

Risque de blessures

- Risque de brûlure ! L'intérieur et les surfaces de l'appareil sont chaudes !
- Risque de brûlure ! Récipient chaud ! Porter des gants de protection et vêtements de travail appropriés !
- Risques d'écrasement ! Lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte coulissante, de la porte battante ou du tiroir, utilisez uniquement la poignée ou poignée barre. Il existe le cas échéant un risque que les doigts restent coincés entre le corps et les portes ou la face du tiroir.
- Protéger l'appareil contre tout basculement, ex. : en le fixant sur la paroi, sur le sol ou sur les appareils annexes. Il existe, le cas échéant, un risque de basculement en cas de tiroirs entièrement déployés ou d'appui des personnes sur des portes battantes ouvertes. Pour les appareils sur roulettes, placer des dispositifs d'arrêt pour éviter tout basculement sur le lieu d'utilisation.

Risque d’incendie, risque d’explosion

- Ne pas poser d’objets inflammables dans l’armoire thermique.

Risque d’endommagement

- Ne pas poser d’objets humides dans l’armoire thermique.
- Ne pas nettoyer ou rincer l’appareil avec un tuyau d’eau, nettoyeur haute pression, nettoyeur haute pression à vapeur, nettoyeur vapeur !
- Ne pas pulvériser les panneaux de commande et le revêtement de l’appareil avec du nettoyant moussant ! Le nettoyant moussant pénètre dans les plus petites fentes et détériore le système électrique et électronique !
- Seul l’utilisateur répond des dommages issus d’une utilisation non conforme.
- Si vous ne parvenez pas à remédier aux dysfonctionnements à l’aide des instructions figurant au chapitre 7., page 26 « Pannes et solutions », arrêter l’appareil et appeler le service client.
- Si l’appareil n’a pas été utilisé pendant une durée prolongée, faire vérifier son fonctionnement par votre service client.

Détermination et appréciation des risques d’après la loi sur les conditions de travail

- D’après la loi sur les conditions de travail, l’employeur doit apprécier quels risques sont liés au travail effectué par les employés et quelles mesures de sécurité au travail sont nécessaires. Veuillez respecter ici les indications pour cuisines industrielles fournies par les associations professionnelles !
- L’employeur doit désigner et mettre des équipements de protection personnels à la disposition des employés.

4. Mise en service

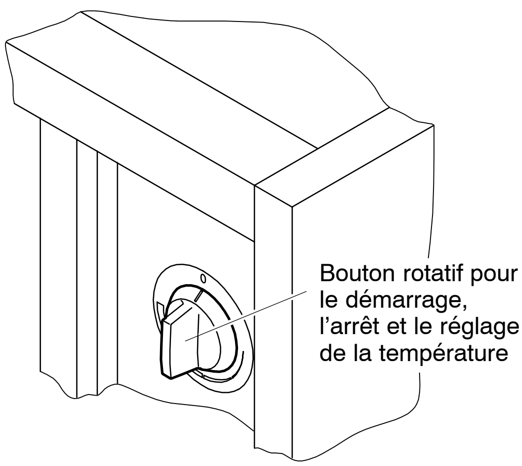
☞ Retirer les cartons, films et fonds intermédiaires de l’appareil.

☞ Nettoyer l’appareil avec un produit dégraissant avant la première mise en service.

☞ Essuyer les pièces et surfaces nettoyées avec un chiffon doux.

- Nettoyage, voir page 25, chapitre 6.

☞ Utiliser les fonds intermédiaires.



Allumer et préchauffer l’appareil

Plage de réglage : d’env. 30 à 85°C.

- **Risque de brûlure !** Prudence, le bouton rotatif peut être chaud !

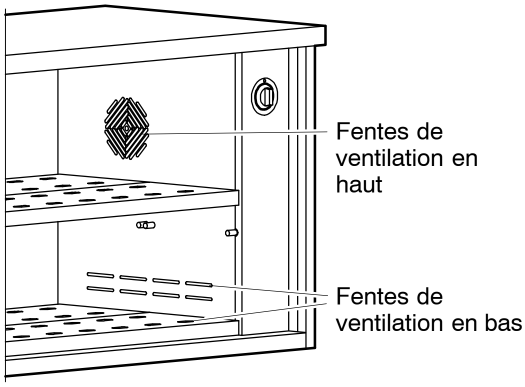
☞ Allumer l’appareil en tournant le bouton rotatif et le régler à la température souhaitée.

- Le chauffage et la soufflante d’air pulsé sont en service.
- Le préchauffage sans récipient dure env. 15 minutes.
- Le temps de chauffage dépend de la longueur de l’appareil, de la puissance calorifique, de la quantité de chargement et de la température prédéfinie.
- Pour économiser de l’énergie, ne pas laisser les portes ou tiroirs en position inutilement ouverte.

Chargement de l'appareil



- **Risque de brûlure !** L'intérieur est chaud ! Porter des gants de protection et vêtements de travail appropriés !



☞ Charger l'armoire thermique avec la vaisselle et la répartir de manière uniforme.

- Pour ne pas empêcher la circulation de chaleur,
  - ne pas couvrir ou fermer les fentes de ventilation sur l'unité de chauffage.
  - Prévoir un certaine distance entre les pièces de vaisselle.

☞ Fermer les portes ou tiroirs de l'armoire thermique.

Retirer la vaisselle



- **Risque de brûlure !** L'intérieur et la vaisselle sont chauds ! Porter des gants de protection et vêtements de travail appropriés !

5. Éteindre l'appareil

☞ Tourner le bouton rotatif en position 0.

- La soufflante d'air pulsé et le chauffage sont arrêtés.

☞ Nettoyage de l'appareil, voir chapitre suivant 6. « Nettoyage et entretien ».

☞ En cas de pauses plus longues, arrêter l'interrupteur électrique principal côté client.

6. Nettoyage et entretien

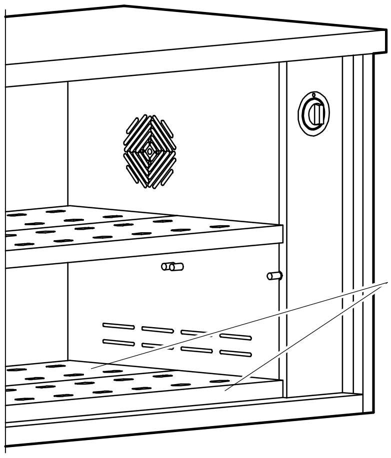
Indications

- Nettoyer l'appareil à l'état arrêté et refroidi uniquement !
- Ne pas nettoyer le panneau de commande et le bouton rotatif avec un produit décapant !
- Ne pas rayer les surfaces en inox ou les laisser entrer en contact avec d'autres métaux.
- Ne pas utiliser de produits de récurage ni de grattoirs abîmés ! Ils provoquent des rayures.
- Ne pas nettoyer ou rincer l'appareil avec un tuyau d'eau, nettoyeur haute pression, nettoyeur haute pression à vapeur, nettoyeur vapeur !
- Ne pas pulvériser les panneaux de commande et le revêtement de l'appareil avec du nettoyant moussant ! Le nettoyant moussant pénètre dans les plus petites fentes et détériore le système électrique et électronique !
- Les surfaces en inox ne doivent pas rester en contact prolongé avec les acides concentrés, l'essence de vinaigre, les solutions salines, la moutarde, les mélanges de condiments, sans quoi, le revêtement protecteur risque d'être attaqué. Nettoyer et essuyer les surfaces en inox après utilisation.

Produits de nettoyage et d’entretien

Notre service client vous fournira les produits de nettoyage et d’entretien.
Il s’agit par exemple :
– de produits nettoyants dégraissants ou de nettoyants spécial inox,
– de produits d’entretien préservant l’inox.

- Suivre le mode d’emploi des fabricants de produits nettoyants !



Retrait des étagères

☞ Soulever et retirer les deux étagères pour nettoyer le fond à l’intérieur.

Nettoyer les surfaces en inox

☞ Nettoyer les surfaces en inox avec des produits nettoyants dégraissants ou des nettoyants spécial inox.

☞ Après avoir utilisé des détergents corrosifs, essuyer soigneusement les plans et les surfaces nettoyés sans utiliser de détergents à l’aide d’une lavette humide propre. Ensuite, essuyer les surfaces nettoyées jusqu’à ce qu’elles soient bien sèches.

7. Pannes et solutions

En cas de pannes sur cet appareil, veuillez-les vérifier à l’aide du tableau suivant :

Panne	Cause possible	Solution
Après le démarrage, l’appareil ne chauffe pas et le ventilateur ne fonctionne pas.	L’interrupteur principal devant l’appareil n’est pas allumé.	Allumer l’interrupteur principal.
	Absence d’alimentation électrique générale.	Aviser une entreprise de distribution d’énergie .
	Le fusible principal a sauté.	Faire contrôler tout éventuel défaut dans l’appareil par un service client agréé. Remettre le fusible principal en service.
	Ventilateur ou chauffage défectueux.	Appeler le service client.
Après le démarrage, l’appareil ne chauffe pas.	Le thermostat de sécurité s’est arrêté en raison d’une surchauffe.	Appeler le service client.
	Si le thermostat de sécurité est inférieur à -5 ° C, e x. : pendant le transport en cas de gel, le thermostat de sécurité s’arrête.	En cas de refroidissement au–dessous de zéro : Laisser la sonde du thermostat de sécurité chauffer à plus de +5 °C pour permettre un redémarrage automatique.

Si vous ne pouvez pas remédier à la panne,
– arrêter l’appareil et le débrancher du réseau électrique,
– ne pas ouvrir le boîtier,
– appeler le service client.

8. Données techniques

Désignations des clés système	**MAUWT** **MHUWT** **VMUWT**	**MAUWF** **MHUWF** **VMUWF** **BPGWF**	**MAUWS** **MHUWS**	**TLUWT** **ELUWT** **TLGWT** **TWGWT**	**TLUWF** **ELUWF** **BPGWF** **TLGWF**	**TLUWS** **ELUWS**
Version	Portes coulissantes	Portes battantes	Tiroirs	Portes coulissantes	Portes battantes	Tiroirs
Branchement électrique	230 V 1 N 50/60 Hz					
Puissance électrique globale	1,55 kW / 3,05 kW	1,55 kW		1,55 kW / 3,05 kW	1,55 kW	
Fusible	16 A					
Température ambiante	de +5 à +40°C					
Niveau de bruit de l'appareil	≤ 70 dB (A)					

9. Transport, installation

9.1 Contrôle des dommages causés pendant le transport

☞ Vérifier si l'emballage et l'appareil présentent des dommages causés pendant le transport.

☞ En cas de soupçon de dommages causés pendant le transport, informer immédiatement votre revendeur / expéditeur !

9.2 Transport

- Avant le transport, protéger les portes coulissantes/portes battantes/tiroirs contre tout risque d'ouverture.
- En cas de transport à la main, tenir compte du poids de l'appareil. Prévoir le nombre correspondant de personnes et utiliser les accessoires appropriés, ex. : aides au transport et gants de protection.
- En cas de transport avec chariot élévateur, ne pas déformer le fond. Selon la longueur et le poids de l'armoire thermique, ne pas placer le chariot élévateur au milieu de l'armoire thermique !
- Pendant le transport, protéger l'appareil contre tout risque de basculement !
- Avant le montage final, retirer tous les films de protection de l'appareil. Supprimer les traces de colle avec de l'essence de lavage ou nettoyer.

9.3 Installation

- Faire réaliser la mise en place et l'installation des appareils par le service après-vente agréé.

Observer les consignes de montage

- Respectez les prescriptions locales relatives aux cuisines.
- Les installations doivent être effectuées selon les indications de montage du fabricant et en suivant les règles habituelles de la technique.
- Observer les données de sécurité au travail de l'association professionnelle.

Sélection du lieu d'installation

- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces ou parois inflammables.
- L'appareil doit être installé et utilisé à l'intérieur uniquement.

Maintien des distances

- Respecter des surfaces de déplacement suffisantes pour la commande ! Pendant la commande de l'appareil, aucun risque de heurt intempestif de personnes ne peut ainsi survenir.
- Prévoir une certaine distance avec les appareils frigorifiques, car la consommation d'énergie des machines frigorifiques sera accrue le cas échéant.

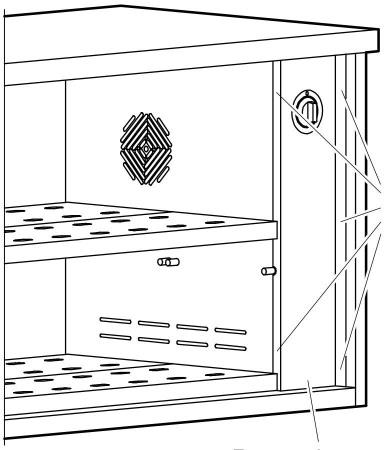
Installation

- Disposer l'appareil horizontalement. Compenser les petites inégalités du sol à l'aide des pieds à vis réglables. En cas de montage incorrect, les portes coulissantes peuvent se coincer par exemple.
- Protéger l'appareil contre tout basculement, ex. : en le fixant sur la paroi, sur le sol ou sur les appareils annexes. Il existe, le cas échéant, un risque de basculement en cas de tiroirs entièrement déployés ou d'appui des personnes sur des portes coulissantes ouvertes. Pour les appareils sur roulettes, placer des dispositifs d'arrêt spéciaux pour éviter tout basculement sur le lieu d'utilisation.
- Retirer tous les cartons, matériaux d'emballage, documents et accessoires de l'intérieur.

10. Branchement électrique

- Le branchement électrique doit être effectué par un électricien agré
  - conformément aux stipulations VDE 0100 et
  - aux dispositions des entreprises de distribution d'énergie compétentes.
- Attention ! Les normes citées s'appliquent pour l'Allemagne. Les normes et directives nationales correspondantes doivent être observées dans tous les autres pays.
- Un interrupteur principal électrique doit être facilement accessible et placé en amont. L'interrupteur doit couper l'appareil du réseau de manière efficace et sur tous les pôles. L'ouverture du contact doit être d'au moins 3 mm.
- Informez l'utilisateur et les opérateurs, de l'endroit où se trouve l'interrupteur principal électrique de l'installation pour l'appareil, afin que ce dernier puisse être mis hors circuit sans danger en cas de risques pour l'utilisateur.
- Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons d'installer un interrupteur de protection contre les courants de court-circuit.
- Ne raccordez pas immédiatement l'appareil au réseau électrique lorsqu'il vient d'être transporté d'un environnement froid vers un local chaud.
  Dans ce cas, de la condensation peut se former à l'intérieur de l'appareil et peut endommager le circuit électrique.
  Attendez environ deux heures jusqu'à ce que l'appareil se soit acclimaté à la température ambiante.
- Les appareils endommagés ne doivent pas être raccordés !

Connexion des conduites de raccordement



☞ Enlever les vis.

☞ Ouvrir le panneau de commande.

- Observer les données figurant sur la plaque signalétique pour procéder au branchement électrique.

- Utiliser un câble de raccordement au secteur, type H07RN-F, selon VDE-.

☞ Passer le câble de raccordement au secteur
  - par le fond du boîtier,
  - fixer avec la décharge de traction
  - et raccorder selon le schéma de câblage/ circuit.

☞ Relier l'appareil à la liaison équipotentielle.
- Son efficacité doit être vérifiée selon VDE 0 190.

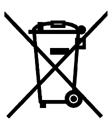
☞ Après le raccordement, fermer et visser le panneau de commande.

11. Entretien

- Faites inspecter et entretenir l'appareil régulièrement. Exemples de travaux d'entretien : contrôles de sécurité, de fonctionnement et d'étanchéité.
- Les travaux d'installation, de maintenance et de réparation ne doivent être effectués que par des électriciens.
- Utiliser uniquement des accessoires et pièces de rechange d'origine !
- Nous recommandons de passer un contrat d'entretien avec le service client.

12. Consignes relatives à l'élimination des déchets

- Avant le démontage, mettre l'appareil hors tension et le protéger contre toute remise en service. Puis, débrancher le câble réseau sur la prise de raccordement au réseau et sur l'appareil.
- Les vieux appareils ne sont pas des déchets sans valeur ! Grâce à une élimination écologique, il est possible de récupérer des matières premières précieuses.



- Lors de l'élimination de l'appareil, observez les directives légales en vigueur.
- Les appareils électriques industriels ne doivent pas être jetés dans les déchets communaux ou éliminés avec les ordures ménagères.

13. Déclaration de conformité CE

Cette déclaration concerne uniquement les machines qui ont été mises en circulation. La déclaration devient nulle si le produit est modifié ou transformé sans autorisation.

Par la présente nous déclarons, qu'en raison de leur conception et de leur type, les appareils désignés par la suite ainsi que les modèles que nous avons mis en circulation répondent aux dispositions en vigueur de la directive sur les machines 2006/42/CE. Les machines sont également conformes aux dispositions des directives 2006/95/CE sur les équipements électriques et 2004/108/CE sur la compatibilité électromagnétique.

Types de machines

Armoire thermique WS- ... ...

Normes EN harmonisées utilisées

EN 60335–2–49:2009-04
EN 55014 –1:2007–06 –2:2002–08
EN 61000–3–2:2006–10
EN 61000–3–11:2001–04
EN 62233:2008–08

Responsable de la documentation

SERVATOR ServiceLine GmbH, Thomas Schmalz,
Wilhelm-Frank-Straße 36, D-97980 Bad Mergentheim

Artikel-Nr.: 300791 / 4.11

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
Tel. +41 (0)62 788 18 18
Fax. +41 (0)62 788 18 98
Internet: www.salvis.ch
E-Mail: info@salvis.ch

SALVIS